

## Notre politique RSE



Fondée en 2012 au pied de la colline de Vézelay, notre Brasserie produit exclusivement des bières biologiques pur malt dans le respect de la loi de pureté édictée en Bavière en 1516.

Nous avons choisi de ne faire aucune concession sur la qualité des ingrédients qui entrent dans la composition de nos bières, et d'offrir aux consommateurs des produits qui respectent nos engagements en faveur des producteurs, de l'environnement et de notre territoire.

Notre brasserie est un lien entre tradition, celle du savoir-faire des brasseurs bavarois formalisée au début de la Renaissance ; et modernité, celle de l'innovation produit caractéristique des « craft brewery ». Nous veillons à ce que notre développement économique s'effectue dans le respect de nos engagements en faveur de la Responsabilité Sociétale d'Entreprise, c'est ce qui nous a valu d'obtenir le label Entrepreneurs Plus Engagés en décembre 2017.

Pour cela, nous mettons en place une démarche d'amélioration continue, qui implique nos différentes parties prenantes et s'articule autour de cinq axes :

### 1. L'engagement social :

L'équipe de la brasserie a vu ses effectifs s'étoffer au cours de l'année 2018 : notre apprenti de 2017 Quentin a été embauché en tant que brasseur, Mikaël a rejoint la force commerciale et Patricia est arrivée en tant que comptable.

En parallèle, notre politique d'apprentissage s'est renforcée : Melissa et Paul, deux nouveaux apprentis de l'Enilbio Poligny, nous ont rejoints à la rentrée 2018. Tristan nous a également rejoint dans le cadre d'un contrat de professionnalisation avec la CCI de la Côte d'Or.

Notre Maître brasseur Stefan Peter Stadler a augmenté sa présence au sein de la brasserie.

Enfin, des investissements en formation et en matériel sont mis en place pour garantir une sécurité accrue et un bien-être au travail.

### 2. L'intégration dans notre communauté

Au travers du choix des matériaux de construction pour l'extension de la brasserie : toujours en bois du Morvan pour le bardage et de la peinture de l'ocre naturelle de Puisaye. Le critère de proximité a été déterminant dans le choix des entreprises participantes au chantier.

La brasserie continue ses sponsorings d'éléments sportifs locaux (trail de Tanlay, 10kms d'Avallon, club de gym de Saint Père ou club de hand d'Avallon...)

Et en été, la brasserie reste un lieu de vie et de détente pour les visiteurs qui peuvent venir se restaurer et ponctuellement assister à des concerts sur place.

### 3. Des pratiques d'achats responsables

Dès 2013, nous avons signé un accord tri annuel avec volumes et prix garantis pour nos houblons, avec une coopérative agricole Alsacienne. Avec le développement de la brasserie, nous avons pu signer en avril 2017 un contrat d'approvisionnement avec la COCEBI, la coopérative des agriculteurs Bio locale, afin de nous assurer une qualité constante des céréales entrant dans la composition de nos bières et en même temps permettre aux adhérents de disposer d'une sécurité de revenus.

Nous travaillons également avec des agriculteurs locaux qui testent la culture du houblon.

### 4. Le respect de l'environnement

Le respect de l'environnement est une des composantes constitutives de la brasserie : nous utilisons exclusivement des matières premières d'origine biologique et n'ajoutons aucun additif polluant.

Plusieurs actions sont en cours pour limiter les transports. Tout d'abord, l'extension de la brasserie qui est en cours va dans ce sens : en effet, l'augmentation des capacités de stockage va permettre de commander en plus grosses quantités (donc moins de transports).

De plus, des cuves vont être mises en place pour stocker le gaz et ainsi baisser le nombre de transports liés aux livraisons.

Enfin, un travail est mené par l'équipe commerciale pour augmenter les minimums de commandes. Cette même équipe va se voir équiper en cours d'année de véhicules hybrides.

### 5. L'engagement auprès des consommateurs sur des produits de qualité

Rapidement après l'ouverture, nous avons mis en œuvre un système de management de la qualité efficace, qui nous a permis d'être certifiés ISO 9001 dès 2013. Nous sommes toujours la seule micro-brasserie française certifiée.

Nous proposons une gamme complète de bières sans gluten, toujours dans la continuité de la loi de pureté bavaroise « Reinheitsgebot » qui stipule que la bière doit contenir exclusivement du malt, du houblon et de l'eau.

Deux nouvelles IPA sont venues compléter notre gamme en 2018 : la White IPA et dernièrement, la barbe rouge IPA qui tient son nom du houblon alsacien, utilisé en généreuse quantité. Une bière légèrement amère, mais surtout ronde et équilibrée, avec un nez aux nombreux arômes de houblons.

Marc Neyret, Fondateur  
Le 14/12/2018